



Lagravera 2016 tinto

Vi Natural

Variedades: Garnacha.

Viña: dominada al norte por la Sierra Larga, a caballo entre las comarcas del Segriá y Noguera, se sitúa en una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada siguiendo las técnicas de la viticultura Ecológica desde su plantación y actualmente Biodinámica, buscando la máxima expresión y singularidad de este terruño único. Distribuida en 14 parcelas, donde la última tecnología se funde con las capas herbáceas multiflores que aumentan y multiplican la biodiversidad vegetal y a su vez la del suelo, para conferir a la planta el entorno más amable que se le puede plantear, persiguiendo obtener unos mejores vinos año tras año. Se trabaja en colaboración con Instituciones realizando estudios vitícolas punteros. Orientación de las filas NW-SE. Densidad de plantación elevada de 4166 cepas/ha y marco de plantación de 2,40 x 1,00 metro. Textura franca.



Climatología: zona caracterizada por un elevado contraste de temperaturas entre invierno y verano, con valores extremos sitios entre -5°C y 40°C respectivamente. Pluviometría escasa con régimen anual de 310 mm/año y valores de 150 mm/año durante el ciclo vegetativo. Amplitudes térmicas de enero hasta recogida de 18°C de media.

Cepas: con porta injerto *110Richter* y formadas en doble cordón *Royat* con dos alzadas de recogida de vegetación para favorecer una mejor exposición foliar a la luz, así como facilitar el aire de los racimos y evitar que las humedades activen los hongos.

Vendimia: uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año meteorológicamente diverso e imprevisible, más bien caluroso. Invierno suave y corto. Primavera fría y lluviosa con alguna helada tardía poco habitual en la zona, verano seco y de temperaturas elevadas, atenuadas gracias a la cubierta vegetal y biodiversidad cultivada. Vendimia manual seleccionada durante septiembre y principios de octubre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la cosecha dentro de cámara frigorífica a 6°C.

Vinificación: entrada de las uvas en Bodega bien sanas y en frío. Despalillado y ligero pisado. Maceración pelicular prefermentativa de la Garnacha durante 3 días sólo remojando el sombrero. Fermentación espontánea con levaduras indígenas de la propia uva entre a 22-24°C. Estable y sin ninguna adición de sulfuroso en todo el proceso. Embotellado con 2 mg/L de libre y 5 mg/L de total.

Crianza: sobre sus madres/lías finas durante 8 meses en depósito de acero inoxidable a resguardo del oxígeno.

Producción: 7059 botellas de 75cl.

Nota de cata: rojo cereza de capa media con bordes violáceos. Al airear la copa se liberan aromas de yogurt de fresa, arándanos y violetas. Entrada en boca dulce, fresca y muy agradable, intensa, redonda, de tanino sedoso casi imperceptible. En retronasal, revelación intensa de frambuesas y casis, acompañado de un recuerdo de regaliz de palo. Final muy fresco y persistente.

